

GOURMANDISE®

Maillardise cov

EPOQUE DE MATURITE :

4 à 6 jours avant QUEEN RUBY® Zaigibe cov, du 07/07/2014 au 17/07/2014, sur le site Centrex : Plaine du Roussillon (66)

OBTENTEUR(S) : A. MAILLARD, Pyrénées Orientales, France

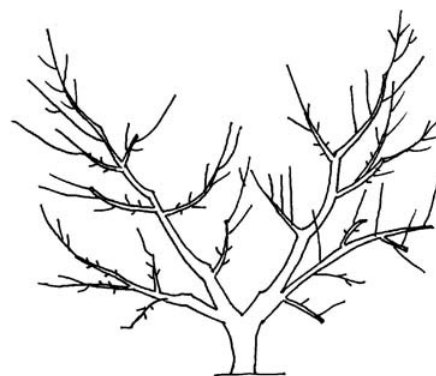
EDITEUR : EURO-PEPINIERES SCEA, France

COV : En demande

N° Etude : EP 97.19

L'arbre

- Vigueur : Forte
- Port : Basitone, érigé
- Débourrement : D'époque demi-précoce
- Type de fleur : Rosacée
- Floraison : D'époque précoce
- Floribondité : Moyenne, 30 fleurs par mètre de rameau mixte
- Nouaison : Forte



Le fruit

Le fruit est de forme ronde à ovale, régulier.
 La coloration est rouge à rouge rosé, unie (80 à 50% de la surface).
 La couleur de fond est vert à vert crème.
 L'épiderme est épais et peut être très ponctué en fonction du niveau de charge et/ou les situations géographiques. Dans certaines conditions, le pourcentage de cracking peut être élevé.
 Le noyau est gros et adhérent.
 La fermeté est bonne.
 La qualité gustative est assez bonne.



	Faible	Moyen	Important
Sucres et IR (% Brix) (*)		11	13
Acidité (meq/100ml)		17	20
Arômes			

(*) IR pimprenelle

Les points clés

Elle n'apprécie pas :

- produire sur rameaux mixtes verticaux ou érigés
- être taillée trop précocement, avant que l'on discerne sa floribondité
- être oubliée lors de la taille d'été

Elle apprécie :

- par dessus tout la lumière et l'aération
- que ses rameaux mixtes soient insérés sur coursonnes
- être pré taillée en fin d'été, puis taillée après le gonflement des bourgeons

GOURMANDISE ® est une variété de saison à fort potentiel de calibre, au fruit de présentation moyenne, mais mal adaptée aux conditions de la moyenne Vallée du Rhône.

La conduite

Distances de plantation

Compte tenu de la vigueur, une distance moyenne de 3.5 m sur le rang en situation poussante est un bon compromis.

Taille de formation

Elle doit privilégier l'ouverture des arbres. Pour cela, les écimages réalisés en été de la 1ère pousse et au moins en début de 2ème sont indispensables.

L'établissement des coursonnes ne pose pas de problèmes particuliers.

Taille de fructification

Elle est de type allongé sur bois de deux ans.

Les rameaux mixtes sont de bonne qualité et le repercement sur bois de deux ans est bon.

Il est très important qu'une majorité de rameaux soient insérés sur coursonnes et l'une des priorités du tailleur doit être d'installer ces dernières, par arcure si nécessaire.

La taille en vert est bien sûr indispensable pour améliorer la coloration du fruit ; elle permet en outre de raccourcir les bois de deux ans verticaux avant qu'ils ne se développent trop.

Cette taille en vert doit être pratiquée, mais avec discernement, c'est-à-dire qu'elle doit être ou précoce ou tardive (ou les deux), mais ne pas intervenir pendant la phase de grossissement actif du fruit, du stade « grosse noix » à récolte moins une semaine, ceci afin de ne pas sensibiliser les fruits au cracking.

Une prétaille est utile pour éliminer les bois de deux ans vigoureux et verticaux.

Eclaircissage

Il est généralement de très faible intensité (« dégrappage ») et sera pratiqué tardivement sur fruits.

La tardiveté de cette intervention permet de limiter le cracking, en favorisant la concurrence des fruits entre eux, sans nuire au calibre qui est naturellement très élevé.

Potentiel de production

Dans des conditions optimales de culture, son potentiel peut être estimé à 40 tonnes par ha voire plus, pour un poids moyen de fruit de 170 - 180 g (AA et plus 50 %, A 50 %).

Le nombre de fruits objectif sera donc de 230 000 fruits par hectare environ.



RENSEIGNEMENT : CTIFL, CENTRE DE BALANDRAN
30127 Bellegarde
Tél : 04 66 01 10 54 - Fax : 04 66 01 62 28

Ces résultats sont issus des travaux réalisés dans le cadre de la charte nationale FNPF / CEP / INRA / CTIFL et stations régionales.

Sensibilités particulières

GOURMANDISE® est peu sensible aux chutes de bourgeons lorsqu'elles sont liées à un déficit en froid hivernal. Le fruit est sensible aux maladies de conservation qui se développent, en partie, à cause de la présence parfois importante de fruits avec cracking. Il est judicieux d'éliminer ces fruits avant le premier passage de cueillette, afin de limiter les contaminations.

Appréciation

GOURMANDISE® a un comportement proche de celui de FLAVOUR GIANT®, mais avec une meilleure qualité gustative. Il est impératif d'atteindre un niveau de production très élevé pour éviter les accidents de présentation du fruit.

L'excès de ponctuation du fruit rend sa culture problématique dans la moyenne Vallée du Rhône.

Calendrier de maturité

LIEU	Du	Au	REFERENCE
site Centrex : Plaine du Roussillon (66)	07/07/2014	17/07/2014	4 à 6 jours avant QUEEN RUBY® Zaigibe cov
site Centrex : Plaine du Roussillon (66)	27/07/2013	06/08/2013	Epoque QUEEN RUBY® Zaigibe cov
site Centrex : Plaine du Roussillon (66)	21/07/2012	31/07/2012	5 à 7 jours avant QUEEN RUBY® Zaigibe cov
site Centrex : Plaine du Roussillon (66)	15/07/2011	25/07/2011	1 à 3 jours avant QUEEN RUBY® Zaigibe cov
site Centrex : Plaine du Roussillon (66)	30/07/2010	09/08/2010	1 à 3 jours avant QUEEN RUBY® Zaigibe cov
site Centrex : Plaine du Roussillon (66)	16/07/2009	26/07/2009	1 jour avant QUEEN RUBY® Zaigibe cov
site Centrex : Plaine du Roussillon (66)	16/07/2008	26/07/2008	1 à 3 jours après QUEEN RUBY® Zaigibe cov
site Centrex : Plaine du Roussillon (66)	17/07/2007	31/07/2007	2 à 4 jours après QUEEN RUBY® Zaigibe cov
centre CTIFL Balandran	05/08/2013	17/08/2013	Epoque QUEEN RUBY® Zaigibe cov



RENSEIGNEMENT : CTIFL, CENTRE DE BALANDRAN
30127 Bellegarde
Tél : 04 66 01 10 54 - Fax : 04 66 01 62 28

Ces résultats sont issus des travaux réalisés dans le cadre de la charte nationale FNPF / CEP / INRA / CTIFL et stations régionales.

: Bas Languedoc (30)			
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	24/07/2012	07/08/2012	0 à 2 jours avant QUEEN RUBY® Zaigibe cov
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	20/07/2011	02/08/2011	1 à 3 jours après QUEEN RUBY® Zaigibe cov
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	31/07/2010	15/08/2010	1 à 3 jours avant QUEEN RUBY® Zaigibe cov
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	20/07/2009	04/08/2009	3 à 5 jours après QUEEN RUBY® Zaigibe cov
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	20/07/2008	12/08/2008	1 à 3 jours après QUEEN RUBY® Zaigibe cov
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	16/07/2007	10/08/2007	1 à 3 jours après QUEEN RUBY® Zaigibe cov
centre CTIFL Balandran : Bas Languedoc (30)	24/07/2006	11/08/2006	3 à 5 jours après QUEEN RUBY® Zaigibe cov
site SEFRA : Plaines Rhodaniennes (26)	15/08/2013	26/08/2013	Epoque QUEEN RUBY® Zaigibe cov



RENSEIGNEMENT : CTIFL, CENTRE DE BALANDRAN
30127 Bellegarde
Tél : 04 66 01 10 54 - Fax : 04 66 01 62 28

Ces résultats sont issus des travaux réalisés dans le cadre de la charte nationale FNPF / CEP / INRA / CTIFL et stations régionales.

